

»La Rosa« Grande Reserva tinto

Quinta de la Rosa

Die Reserva der Quinta de la Rosa. Auf seine Weise einzigartig. Autochthone Rebsorten, die hier noch zu 40% im Gemischten Satz stehen, verleihen ihm Charakter, gegen den so manche teure Weinlegende wie ein Klischee aus der Punkte-Retorte wirkt. Für Weinmacher Jorge Moreira und Nuno, den Weinbergsmanager der Quinta de la Rosa, ist die Bestimmung des Lesezeitpunktes auf den sich über fast 600 m Höhenunterschied erstreckenden Terrassen der Quinta das entscheidende Qualitätskriterium.
Gekeltert aus den ältesten Reben der besten Parzellen. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Cao und Touriga Franca, schonend in traditionellen Lagares extrahiert und anschließend 18 lange Monate im Holzfass gereift. Edle reife Würze in riechbarer Konzentration. Seine phantastische Gerbstoffqualität zeigt dieser Riese von Wein schon im ersten Kontakt mit der Zunge. Kühler, dichter Samt, getragen von der massiven Materie lange nachwirkender, reifer Gerbstoffe, zeigt sich tiefgründig durchdrungen von kühlen floralen Aromen, die man »blau« nennen könnte, weil sie an Blaubeeren, Lorbeer, Wacholder, Tinte, Graphit und reife Pflaumen erinnern, ohne auch nur eine Spur Wärme oder gar unangenehmer Hitze am Gaumen zu zeigen. Winzerkunst, die in Weinberg und Keller im ultraheißen Douro-Tal einiges an Erfahrung und Können abverlangt. Kraftvoll, dicht und ausbalanciert in den geschmacklichen Komponenten beweist diese Reserva nicht nur Identität und Eigenart, sie beweist auch, daß das traditionelle Weinbereitungs- und Kelterverfahren in den Lagares, den großen Granitbecken, in denen die Trauben schonend mit den Füssen über ein bis zwei Tage eingemaischt werden, bei den dickschaligen alten Rebsorten des Dourotales besonderen Sinn macht. Ein Monument portugiesischer Rotweinkultur.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2037+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Schiefer
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | Zertifiziert ADVID & SATIVA
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.6

0,75l
PDR21103

K&U
www.weinhalle.de